fier ce fît
CHAMPAGNE



T. Bourmault

# Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Pesce Verdure

## Analisi visiva

Il colore giallo oro chiaro è ornato da splendidi riflessi verdi. Le bollicine finissime regalano un'effervescenza regolare e raffinata.
La presentazione evoca la serenità e la primavera.

## Analisi olfattiva

Il primo naso ci immerge nel cuore dell'estate con gli aromi di frutta carnosa, fiori gialli e pasta per il pane, su un fondo leggermente affumicato e muschiato.
Con l'aerazione, il burro, il miele e il pane si fanno strada, aggiungendo ulteriore profondità. È un naso classico dotato di una bella complessità.
Gli aromi di frutta (freschezza), autolisi (invecchiamento in cantina) e terziari (maturità) sono tutti presenti, a dimostrazione del carattere altrettanto ricco di questa Cuvée.

## Analisi gustativa

L'attacco al palato è rotondo e vivace, con un'effervescenza ben presente, poi il vino prende consistenza.
Caldo e strutturato dall'acidità, rivela una bella dinamica. L'effervescenza aggiunge volume e genera una trama che ricorda la lana.
L'insieme diventa gradualmente più fluido, con aromi di burro al limone.

## Il finale

Il finale caldo e malizioso (leggermente abboccato) è anch'esso molto lungo (8 secondi di persistenza) e rivela una mineralità gessosa, con un accenno di salinità.
Il vino sfuma su una nota di limone e calcare umido.

## Verdetto

Dinamico e generoso, questo Brut Nature si distingue per la sua sorprendente ricchezza.
Con il suo profilo agreste e rinfrescante, ci offre un vino seducente e accattivante, dimostrando un elegante equilibrio tra energia e finezza.

## Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée si svelerà in una flûte slanciata e servita a 8°C, per esaltare la sua effervescenza e vivacità.
All'aperitivo con un carpaccio di rapa nera con olio extravergine di oliva e sale marino o delle verdure in pinzimonio.
A tavola sarà a suo agio con i piatti di mare: un carpaccio di branzino all'olio di oliva e limone, un'insalata di mare con prezzemolo e limone, i gamberi o scampi alla griglia o una grigliata di pesce con erbe aromatiche…

Dosaggio: 1 g/l
- 1a fermentazione: 40% Foudre - 60% Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 70% 2023 - 30% Réserve